



Kuchnia staropolska z nutą nowoczesności - szkolenie

Numer usługi 2024/06/03/143893/2169173

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

Eventun Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością



📍 Lipa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 06.09.2024 do 14.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Przedmiotowa usługa szkoleniowa skierowana jest dla osób dorosłych pracujących, nie pracujących, uczących się i właścicieli firm, które chcą podnieść swoje kompetencje, umiejętności lub kwalifikacje. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	05-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia staropolska z nutą nowoczesności - szkolenie" przygotowuje do samodzielnego tworzenia tradycyjnych dań staropolskich z nowoczesnym akcentem, łącząc klasyczne receptury z innowacyjnymi technikami kulinarnymi i

zdrowym podejściem do gotowania w celu promowania zdrowego trybu życia poprzez adaptację tradycyjnej kuchni do współczesnych potrzeb żywieniowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	określa cechy nowoczesnej kuchni polskiej	Wywiad swobodny
	wykorzystuje tradycyjne receptury w nowoczesny sposób	Wywiad swobodny
Tworzy dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.	łączy smaki i tekstury w kreatywny sposób	Wywiad swobodny
	dobiera aromaty i przyprawy do potraw	Wywiad swobodny
	układa dania na talerzu w sposób estetyczny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	modyfikuje tradycyjne receptury do współczesnych gustów i potrzeb	Wywiad swobodny
Wykorzystuje wiedzę o kuchni staropolskiej we współczesnej kuchni.	wykorzystuje produkty lokalne i sezonowe w kuchni staropolskiej	Wywiad swobodny
	tworzy autorskie potrawy inspirowane kuchnią staropolską	Wywiad swobodny
Używa tradycyjne receptury kuchni staropolskiej.	przygotowuje wybrane potrawy kuchni staropolskiej zgodnie z tradycyjnymi recepturami	Wywiad swobodny
	dobiera odpowiednie techniki kulinarne do poszczególnych potraw	Wywiad swobodny
Przygotowuje nowoczesne wersje ciast i deserów.	wymienia nowoczesne techniki pieczenia, takie jak pieczenie na zakwasie i pieczenie bezglutenowe	Wywiad swobodny
	tworzy zdrową potrawę z wykorzystaniem pełnowartościowych składników	Wywiad swobodny
Tworzy własne receptury i modyfikowania istniejących przepisów zgodnie z nowoczesnymi trendami kulinarnymi.	wykorzystuje podstawowe zasady kulinarne i potrafi je zastosować w tworzeniu własnych receptur	Wywiad swobodny
	modyfikuje istniejący przepis, aby dostosować go do swoich upodobań lub potrzeb żywieniowych	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje kreatywność i innowacyjność.	definiuje rodzaje składników i potrafi je wykorzystać w kreatywny sposób	Wywiad swobodny
	modyfikuje istniejące przepisy zgodnie z własnymi upodobaniami	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

- Wprowadzenie do kuchni staropolskiej: historia, znaczenie i charakterystyczne cechy.
- Omówienie tradycyjnych składników i technik kulinarnych używanych w kuchni staropolskiej.
- Warsztaty praktyczne: Przygotowanie podstawowych potraw z kuchni staropolskiej.
- Degustacja przygotowanych potraw i omówienie smaków, tekstur i technik przygotowania.
- Tworzenie nowoczesnych interpretacji potraw kuchni staropolskiej, eksperymentowanie z nowymi składnikami i technikami.
- Doskonalenie umiejętności wykorzystywania tradycyjnych receptur kuchni staropolskiej we współczesnych kulinariach.
- Techniki prezentacji dań: jak łączyć tradycję z nowoczesnością, aranżacja talerza i wykorzystanie dodatków.
- Nowoczesne składniki i ich właściwości - omówienie i demonstracja.
- Warsztaty praktyczne: Pieczenie zaplanowanych ciast.
- Nowoczesne przepisy na ciasta.
- Techniki dekoracyjne w pieczeniu ciast.
- Pieczenie nowoczesnych deserów.
- Zdrowe wypieki, chleby i fit desery.
- Wprowadzenie do fit pieczenia i zdrowych alternatyw.
- Pieczenie chleba bezglutenowego - warsztaty praktyczne.
- Różne rodzaje bułek i ich techniki pieczenia - warsztaty praktyczne.
- Pieczenie zdrowych deserów: Fit brownie i ciasteczka owsiane - warsztaty praktyczne.
- Nowoczesne techniki pieczenia: Sous-vide i pieczenie w niskiej temperaturze.
- Otwarta sesja pieczenia: Wykorzystanie zdobytych umiejętności.
- Walidacja usługi.

Usługa adresowana jest do wszystkich, którzy chcą połączyć tradycję kuchni staropolskiej z nowoczesnymi technikami kulinarnymi i zdrowym podejściem do żywienia, poszukując inspiracji do tworzenia innowacyjnych dań opartych na klasycznych recepturach. Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne po 45 minut (4 dni). Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 20. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do kuchni staropolskiej: historia, znaczenie i charakterystyczne cechy.	Bartłomiej Klag	06-09-2024	15:00	15:30	00:30
2 z 13 Omówienie tradycyjnych składników i technik kulinarnych używanych w kuchni staropolskiej.	Bartłomiej Klag	06-09-2024	15:30	16:15	00:45
3 z 13 Warsztaty praktyczne: Przygotowanie podstawowych potraw z kuchni staropolskiej. Degustacja przygotowanych potraw i omówienie smaków, tekstur i technik przygotowania	Bartłomiej Klag	06-09-2024	16:15	20:00	03:45
4 z 13 Tworzenie nowoczesnych interpretacji potraw kuchni staropolskiej, eksperymentowanie z nowymi składnikami i technikami.	Bartłomiej Klag	07-09-2024	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Doskonalenie umiejętności wykorzystywania tradycyjnych receptur kuchni staropolskiej we współczesnych kulinariach.	Bartłomiej Klag	07-09-2024	12:00	14:00	02:00
6 z 13 Techniki prezentacji dań: jak łączyć tradycję z nowoczesnością, aranżacja talerza i wykorzystanie dodatków.	Bartłomiej Klag	07-09-2024	14:00	15:00	01:00
7 z 13 Zdrowe wypieki, chleby i fit desery. Wprowadzenie do fit pieczenia i zdrowych alternatyw.	Mateusz Osuch	13-09-2024	08:00	10:00	02:00
8 z 13 Nowoczesne składniki i ich właściwości - omówienie i demonstracja.	Mateusz Osuch	13-09-2024	15:00	16:00	01:00
9 z 13 Warsztaty praktyczne: Pieczenie zaplanowanych ciast.	Mateusz Osuch	13-09-2024	16:00	17:00	01:00
10 z 13 Nowoczesne przepisy na ciasta. Techniki dekoracyjne w pieczeniu ciast. Pieczenie nowoczesnych deserów.	Mateusz Osuch	13-09-2024	17:00	20:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Pieczenie chleba bezglutenowego - warsztaty praktyczne. Różne rodzaje bułek i ich techniki pieczenia - warsztaty praktyczne.	Mateusz Osuch	14-09-2024	10:00	12:30	02:30
12 z 13 Nowoczesne techniki pieczenia: Sous-vide i pieczenie w niskiej temperaturze. Wykorzystanie zdobytych umiejętności.	Mateusz Osuch	14-09-2024	12:30	14:30	02:00
13 z 13 Walidacja usługi	-	14-09-2024	14:30	15:00	00:30

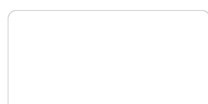
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	162,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Bartłomiej Klag



Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: bartlomiejklag@icloud.com.



2 z 2

Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odślon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy.

Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć w formie testu i ćwiczeń.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne.
- **Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.**
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.

Adres

Lipa 27
37-740 Lipa
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360